

Adviezen over voedselveiligheid

Deze brochure is ook
verschenen in het Turks,
Arabisch/Marokkaans
en Engels. Informeer
hiernaar op de afdeling

Om voedselinfecties te voorkomen zijn in ons ziekenhuis strenge eisen en regels van kracht bij de voedselbereiding. Ook gelden er regels voor het meebrengen van voedingsmiddelen door bezoek. Het is dus belangrijk dat u deze brochure ook aan uw bezoek laat lezen.



Inleiding

Bij de voedselbereiding in ons ziekenhuis gelden strenge eisen en regels wat betreft hygiëne en veiligheid. Deze eisen en regels zijn wettelijk vastgelegd in de Hygiëncode voor de voeding. Instellingen hebben de plicht aan te tonen dat aan patiënten veilig voedsel wordt verstrekt. Deze regels zijn gemaakt om te voorkomen dat patiënten en medewerkers ziek worden van het eten. Een aantal keren per jaar brengt de Voedsel- en Warenautoriteit een bezoek aan ons ziekenhuis om te controleren of deze regels nageleefd worden.

Voor u als patiënt hebben deze strenge eisen en regels een aantal gevolgen:

- **Temperatuur van de maaltijd**
Volgens voorschrift worden warme gerechten op minimaal 60°C bij u geserveerd en koude gerechten op maximaal 7°C.
- **Afwezigheid tijdens de maaltijd**
Als u afwezig bent tijdens een broodmaaltijd, dan kunt u op een later tijdstip een broodmaaltijd krijgen van de voedingsassistent. Bent u tijdens de warme maaltijd afwezig, dan mag de warme maaltijd maximaal één uur bewaard worden. Na dit uur gaan alle overgebleven warme-maaltijdbladen terug naar de centrale keuken. Na dit uur kunt u wel een broodmaaltijd gebruiken, aangevuld met bouillon, vla of yoghurt.
- **Zuivel en zuivelproducten**
Het toetje en eventuele andere zuivelproducten die u geserveerd krijgt tijdens de maaltijden, mogen na afloop van de maaltijd niet bewaard worden, ook niet in de koelkast. Nadat deze producten zijn geserveerd, loopt de temperatuur ervan namelijk snel op boven de 7°C. U kunt ze wel veilig nuttigen binnen één uur na serveren.

Mocht u later op de middag een toetje willen hebben, dan kunt u vla of yoghurt krijgen vanuit de afdelingskeuken. Als u tijdens de drankenronde kiest voor een zuivelproduct (melk of karnemelk), dan wordt u geadviseerd dit zo spoedig mogelijk op te drinken.

- **Fruit**

Hard fruit, zoals appels en sinaasappels mag u bewaren op uw nachtkastje. Zacht fruit zoals perziken en druiven moeten (voorzien van een sticker met uw naam en datum) bewaard worden in de patiëntenkoelkast. Na drie dagen (inclusief dag van openen) worden deze producten verwijderd. Bij het ontbreken van een sticker worden deze producten verwijderd.

- **Pakken vruchtensap**

Na opening moeten pakken vruchtensap worden bewaard in de koelkast, voorzien van uw naam en datum van opening. Na drie dagen (inclusief dag van openen) worden deze verwijderd. Ook hier geldt dat deze producten, bij het ontbreken van een sticker, verwijderd worden.

- **Voorgescreven tussendoortjes van de afdeling Diëtetiek**

Voor onderstaande tussendoortjes gelden de volgende bewaartermijnen:

- pakjes drinkvoeding: ongeopend → let op houdbaarheidsdatum; geopend → 2 uur
- shakes, energieverrijkte vla, kwark- yoghurt- en vruchtendranken: 1 uur
- warme en koude hapjes, zoals kroket, haring, kaasblokjes/rolletjes: 1 uur.

Adviezen voor het meebrengen van voedingsmiddelen

Om voedselinfecties te voorkomen geldt er ook een aantal regels voor het meebrengen van voedingsmiddelen door uw bezoek.

Soorten voedingsmiddelen

Het algemene advies luidt: neem liever geen risicovolle voedingsmiddelen mee. Risicovolle voedingsmiddelen zijn onder andere soep, vlees en vleeswaren, vis, rauwkost en zuivelproducten. Voedingsmiddelen zoals fruit, koek en sommige gebaksoorten, bijvoorbeeld cake, bederven veel minder snel en dragen daarom minder risico.

Als u desondanks toch risicovolle voedingsmiddelen wilt meenemen, dan gelden hiervoor de volgende instructies.

- Let goed op de ‘tenminste houdbaar tot’ datum (THT) of de ‘tenminste te gebruiken tot’ (TGT) datum van verpakte producten. Koop een product dat nog zeker een aantal dagen houdbaar is. Bewaar het in uw koelkast tot het moment dat u op bezoek gaat.
- Zet op niet-gedateerde verse producten zelf de datum van aankoop. Producten die niet zijn verpakt en geen THT- of TGT-datum hebben, mogen niet langer dan twee dagen bewaard worden. Het is daarom aan te raden dat u dit soort producten (bijvoorbeeld rauwkost of vers gesneden vleeswaren) koopt op de dag dat u op bezoek komt en in uw koelkast bewaart, tot het moment dat u op bezoek gaat.

Transport van huis naar Isala klinieken

Het is aan te raden om de producten tijdens het transport naar de Isala klinieken koel te houden. Dit kan bijvoorbeeld in een koeltas of een geïsoleerde tas, waarin u ook diepvriesproducten kunt vervoeren. Ook kunt u een koelelement bij de producten leggen.

Tijdens het bezoek

Zorg ervoor dat de door u meegebrachte voedingsmiddelen onmiddellijk in de daarvoor beschikbare patiëntenkoelkast op de afdeling worden gezet (tenzij de producten direct worden opgegeten). U moet hierbij als volgt te werk gaan:

- Voorzie het product van de naam van de patiënt, en de datum waarop het product in de koelkast wordt gelegd. Als het product wordt geopend, moet ook de datum van openen vermeld worden. Producten die niet zijn voorzien van naam en data, worden bij een controle van de koelkast door de voedingsassistent verwijderd.
- Kijk op het Bewaarschema dat bij de patiënten op de koelkast hangt, hoe lang de diverse producten bewaard mogen worden.

Tot slot

Het ziekenhuis is niet aansprakelijk voor meegebrachte voedingsmiddelen. Mocht u naar aanleiding van deze brochure vragen hebben, dan kunt u zich wenden tot de voedingsassistent van uw afdeling.

Isala klinieken

Locatie Sophia

Dokter van Heesweg 2

Postbus 10400

8000 GK Zwolle

t (038) 424 50 00

Locatie Weezenlanden

Groot Wezenland 20

Postbus 10500

8000 GM Zwolle

t (038) 424 50 00

Verantwoording tekst

Deze brochure is samengesteld door de afdeling Voedselveiligheid van het Expertisecentrum Isala Facilitair in samenwerking met de stafdienst Concerncommunicatie van de Isala klinieken.

The background features a white top section with a blue wavy shape below it. A horizontal green band is positioned in the middle, containing the text. Below the green band is a solid blue area.

www.isala.nl